



"If I had a son to marry, I would tell him:
Be suspicious of young women who don't like wine,
truffle and music."

Colette

WHAT TRUFFLE IS IT ?

BLACK TRUFFLE FROM PÉRIGORD

Tuber Melanosporum

Note :

Delicate | ●●●●○ | Intense

x

Woody and slightly musky notes

Grey to black with characteristic thin white veins inside

Harvested from November to March in the south of France, in Italy and Spain and in Australia in summer

-

WHITE TRUFFLE FROM ALBA

Tuber Magnatum Pico

Note :

Delicate | ●●●●● | Intense

x

Intense fresh garlic notes

The rarest (ie the most expensive) truffle on the market

Range from white to red/brown with thin white veins

Harvested from October to January in Piedmont (area of northern Italy)

-

BRUMALE TRUFFLE

Tuber Brumale

Note :

Delicate | ●●●●○ | Intense

x

Pronounced taste with musky notes
Black skin, sometimes reddish.

Dark grey flesh with white veins

Harvested from December to April

SUMMER TRUFFLE

Tuber Aestivum

Note :

Delicate | ●○○○○ | Intense

x

Slight woody notes, with a subtle taste of hazelnuts and soil

Black outside, grey to yellow flesh with white veins

Harvested from May to September

-

BURGUNDY TRUFFLE

Tuber Uncinatum

Note :

Delicate | ●●○○○ | Intense

x

Woody notes of soil, a bit more pronounced than the summer truffle

Chocolate colour with white veins

Harvested from September to January in the department of Nièvre in Burgundy, or in Italy

-

BIANCHETTI TRUFFLE

Tuber Borchii

Note :

Delicate | ●●●○○ | Intense

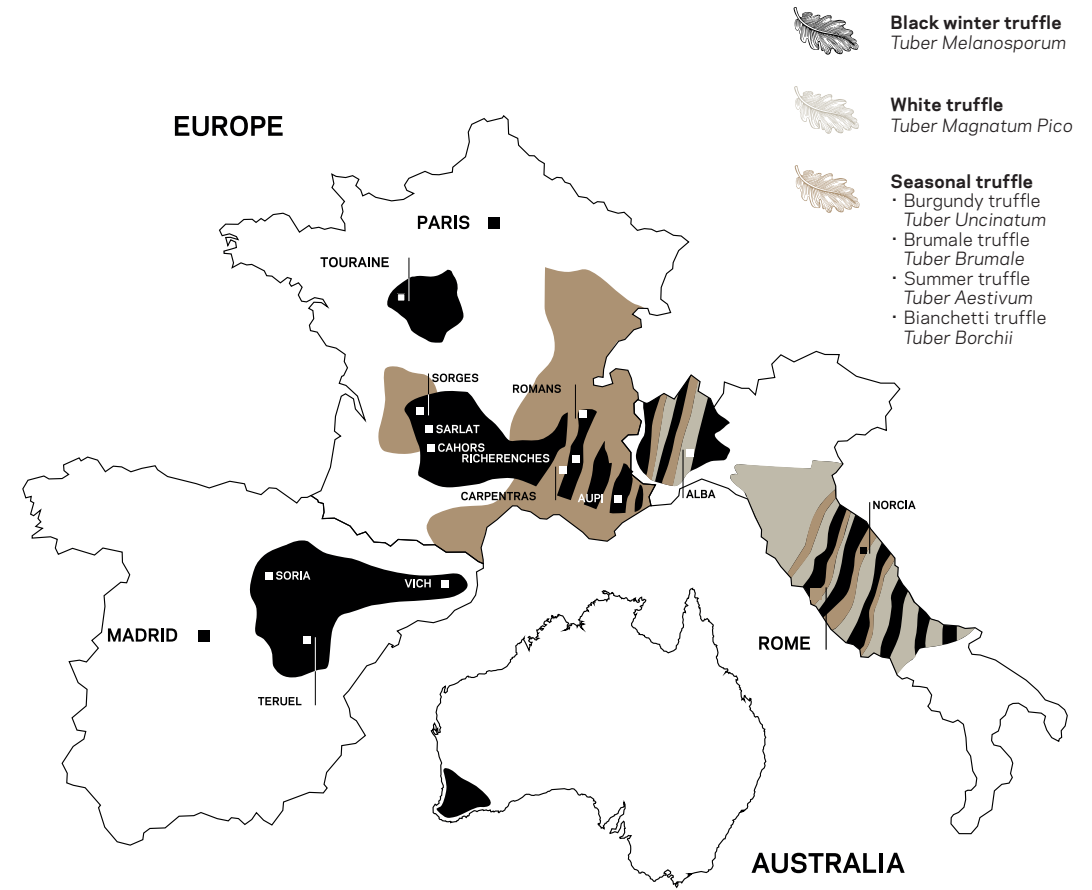
x

Smooth light skin ranging from light orange to dark orange

Light coloured flesh with white or reddish veins

Harvested from mid-January to end of April

WHERE DO OUR TRUFFLES COME FROM?



WHAT ABOUT TRUFFLES ?

Our truffle hunters and partners search for these famous fungus all year long in truffle patches and on markets. Their names? Top secret!

ENTRÉES

Starters

前菜・サラダ

SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE

トリュフ入りスクランブルエッグ ブイヤード

1,800

-

NICOISE SALAD, TRUFFLE SHAVINGS

ニース風サラダ アルティザン ドゥ ラ トリュフ スタイル

2,000 | Half 1,500

-

MARINATED AUTUMN SALMON AND PRESSED LEEK, CEP MUSHROOM MOUSSE AND SANSHO PEPPER LEAF, TRUFFLE FLAVOR ROAST GINKGO

秋鮭のマリネとポワローのプレッセ
セップ茸のムースと木の芽 トリュフ香る銀杏のローストと共に

2,200

-

PATE DE CAMPAGNE WITH MARINATED SEASONAL VEGETABLE, TRUFFLE MUSTARD

黒豚のパテドカンパーニュ 季節野菜のマリネとトリュフマスタード

2,200 | Half 1,500

-

SNOW CRAB WITH CELERY ROOT REMOULADE, JAPANESE HERB FLAVOR, CARDAMOM AND ALMOND MILK CREME ANGLAISE SAUCE, TRUFFLE SHAVINGS

紅ズワイカニと根セロリのレムラード 和ハーブの香り
カルダモンとアーモンドミルクのアングレーズソース

2,200

-

- AUTUMN SPECIAL -

FOIE GRAS PÔLÉ, SHINE MUSCAT GRAPES AND HONEY STEVIA SHISO HERB AND SPICED PISTACHIO, SAUCE VERJUTÉ, FRESH TRUFFLE SHAVINGS

【秋のスペシャリテ】

フォアグラのポワレ シャインマスカットとハニーステビア
紫蘇のパピエとスパイス風味のピスタチオ ソースヴェルジュテ

2,500 (Prix Fixe +500)

-

TODAY'S SOUP

本日のポタージュ

800

PÂTES

Pasta & Risotto

パスタ・リゾット

TRUFFLE RISOTTO

フレッシュトリュフのチーズリゾット

2,300

-

TAGLIATELLE, PARMESAN CREAM, TRUFFLE SHAVINGS

フレッシュトリュフのクリームソース タリアテッレ

2,300

-

CHESTNUT AND DUCK RAGOUT SPAGHETTI WITH FRESH TRUFFLE SHAVINGS

スパゲッティ フランス産シャテーヌと鴨のラグーソース フレッシュトリュフと

2,400

PLAT

Main Course

メインディッシュ

SEA BREAM BOUILLABAISSE WITH SQUID INK TRUFFLE HERB RAVIOLI STYLE, LEMON FLAVOR ROUILLE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS

鯛のブイヤベース イカスミトリュフとハーブのラヴィオリ風
レモン風味のルイユとフレッシュトリュフ

2,800

-

VACUUM COOKED CHICKEN WITH FOYOT STYLE TRUFFLE, VIN JAUNE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS, STEAMED MOREL MUSHROOM, PURPLE POTATO TARTINE DU JURA

日南鶏とトリュフのフォワイヨ風 ソース ヴァンジョーヌとフレッシュトリュフ
モリーユ茸のエチュベ、シャドークイーンタルティエヌ デュ ジュラ

2,800

-

ROASTED LAMB, SARAWAK PEPPER PRALINE, FERMENTED CARROT PUREE, CHATEAUBRIAND SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVINGS

仔羊のロースト サラワク胡椒のプララン 発酵人参のピューレ
ソース シャトーブリアン フレッシュトリュフと

3,500

-

STRAW FIRE LIGHT ROASTED BEEF FILET, SLICED LARDO AND SHALLOT CONFIT, BUTTERNUT SQUASH GNOCCHI AND SMALL ONION MEURETTE, RED WINE SAUCE, FRESH TRUFFLE SHAVING

牛フィレ肉の藁焼き ラルドのラメルとエシャロットコンフィ
バターナッツのニョッキとペコロスのムーレット
赤ワインソース フレッシュトリュフと

4,000 (Prix Fixe +1,200)

DESSERT

Desserts

デザート

PAVLOVA, SEASONAL FRUITS, ICE CREAM

季節のフルーツとソルベを添えたパブロヴァ トリュフはちみつと

900

-

TRUFFLE ICE CREAM -TRUFFLE HONEY AND CHOCOLATE CROQUANT-

トリュフアイス ~トリュフハチミツとクロッカショコラ~

900

-

PERSIMMON TART TATIN WITH PRALINE ICE CREAM, TRUFFLE HONEY

柿のタルトタタン プラリネのアイスクリームとトリュフはちみつを添えて

900

-

MONT BLANC WITH BLACKCURRANT JAM, MERINGUE AND MILK ICE CREAM

モンブラン カシスのコンフィチュール メレンゲとミルクのアイスクリーム

900

-

DESSERT OF THE DAY

本日のデザート

900

CHEF'S DINNER

シェフのお任せコース

CHEF'S RECOMMENDED SPECIAL COURSE

シェフのおまかせスペシャルディナーコース

本日のおすすめ食材を使用した季節をお楽しみ頂ける特別コース

7皿

12,000



CHEF'S RECOMMENDED COURSE

シェフのおまかせディナーコース

アミューズからデザートまで全てにトリュフを使用した、贅沢なおまかせコース

6皿

8,000

PRIX FIXE

プリフィックスコース

L'ARTISAN DINNER COURSE

アルティザン ディナーコース

Select your [starter], [appetizer], [pasta or risotto], [main dish] and [dessert].

【アミューズ】【前菜】【パスタ・リゾットなど】【メインディッシュ】【デザート】より
一品ずつお選び下さい。

6,500

WWW.ARTISANDELATRUFFEPARIS.COM

Taxes are not included. 500 yen per person will be charged.
価格は全て税別表示です。テーブルチャージとしてお一人様500円頂戴しております

YOU'D LIKE TO COME BACK ?

FRANCE

BHV

Le BHV Marais
3rd floor
52 rue de Rivoli
75004 Paris

Montmartre

19 rue des Martyrs
75009 Paris

Marais

19 rue Rambuteau
75004 Paris

Grand Hôtel-Dieu

7 rue Bellecordière
69002 Lyon



ELSEWHERE

GERMANY

Alsterhaus

4th floor
Jungfernstieg 16-20
20354 Hamburg

JAPAN

Tokyo Midtown

9-7-4 Akasaka, Minato-ku
107-0052 Tokyo

QATAR

Tawar Mall

Al Markhiya Street 1
207036 Doha

HONG KONG

Harbour City

Shop OTE 303, Level 3, Ocean Terminal,
Tsim Sha Tsui, Hong Kong